

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Schmeiß den Grill an! **...die besten Steaks** **vom Lavastein- Grill!**

„Lady Cut“ (Mini-Rumpsteak) 150 gr.	€ 11,50
„Flanksteak“ vom Angus- Rind, sehr zart, würzig in der Pfefferkruste, in Streifen tranchiert 250 gr.	€ 15,50
Argentinisches Rumpsteak 250 gr.	€ 16,50
Filetsteak vom Angus- Rind 200 gr.	€ 22,50
Schweinerückensteak 250 gr.	€ 9,50
Schweinefilet 200 gr.	€ 10,50

dazu wählen Sie:

Knoblauchbaguette	€ 2,80	Barbeque- Sauce	€ 1,50
Pommes frites	€ 2,80	Pfeffersauce	€ 2,00
Kartoffelecken	€ 3,80	Sce. Bearnaise	€ 2,00
Bratkartoffeln	€ 3,80	Kräuterbutter	€ 2,00
sommerlicher Salatteller	€ 3,80		

mediterranes Gemüse aus der Pfanne	€ 3,80
gebratene Champignons	€ 3,80
frische Pfifferlinge in Rahmsauce	€ 5,80
Butterbohnen mit Zwiebeln und Speck	€ 3,50

Weil wir jedes Steak frisch schneiden, bieten wir alle Steaks auch gerne in größeren Stücken an. Die Gramm- Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht der Steaks.

Wir grillen die Steaks nach Wunsch:

English Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
Medium Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.
Medium well Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Unsere Sommer- Spezialangebote:

Der Klassiker!

„Asshorns Landhaus Burger“

280 g. Angus- Beef mit Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda, Eisbergsalat **€ 13,90**

... einfach mal pur, ohne Brötchen!

„New York Cheese- Burger“

280 g. Angus- Beef umhüllt von Gouda und Cheddarkäse mit Bacon, eingelegter Gurke, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat **€ 13,90**